

# Fasilitas Pengolahan dan Wisata Kuliner Coklat di Surabaya

Remona Kartika dan Christine Wonoseputro, S.T., MASD  
 Prodi Arsitektur, Universitas Kristen Petra  
 Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya  
 E-mail: remona\_kartika@yahoo.com; christie@petra.ac.id

**Abstrak**— Fasilitas Pengolahan dan Wisata Kuliner Coklat di Surabaya ini merupakan fasilitas yang dibentuk bagi semua kalangan masyarakat dari yang muda hingga dewasa. Pada proyek ini jika dilihat dari segi pengolahan, maka pada proyek ini terdapat fasilitas wisata dan edukasi yang akan memberikan informasi bagaimana mengolah coklat yang baik melalui workshop, galeri, kursus dan lain sebagainya. Selain itu, fasilitas tersebut memiliki berbagai macam fasilitas yang mendukung dalam menyediakan fasilitas rekreasi bagi masyarakat Surabaya secara umum. Fasilitas ini dirancang melalui pendekatan arsitektur simbolik dengan tujuan menarik minat pengunjung untuk berkunjung dan mempelajari informasi mengenai manfaat dan informasi lain seputar coklat. Pendalaman pada fasilitas pengolahan dan wisata kuliner coklat di Surabaya ini menggunakan pendalaman karakter ruang (*Sequence*) agar pengunjung dapat memahami bagaimana mengolah coklat dan manfaat bagi kesehatan dan kecantikan tubuh manusia.

**Kata Kunci**— Fasilitas, Pengolahan, Wisata, Kuliner, Coklat, Surabaya.

## I. PENDAHULUAN

Coklat merupakan hasil olahan yang berasal dari biji kakao. Indonesia merupakan penghasil kakao terbesar ketiga di dunia. Selain itu, kebutuhan kakao di dunia  $\leq 11\%$  berasal dari Indonesia. Akan tetapi, mutu biji kakao yang diolah di Indonesia terbilang sangat rendah, karena minimnya pengetahuan mengenai cara pengolahan coklat di Indonesia. Sehingga ketika mutu biji kakao rendah, maka mutu coklat yang diolah pun menjadi rendah juga dan harga coklat pun menjadi murah.

Banyak anggapan bahwa makan coklat dapat menyebabkan bahaya bagi kesehatan kita. Hal tersebut dikarenakan :

- Kurangnya informasi akan manfaat coklat bagi kesehatan dan kecantikan.
- Masyarakat kurang mengetahui bagaimana mengolah coklat dengan baik

Surabaya merupakan kota terbesar kedua di Indonesia setelah kota Jakarta, sehingga merupakan kota yang berpeluang untuk dapat menginformasikan manfaat coklat dan cara pengolahan coklat melalui berbagai fasilitas yang tersedia pada fasilitas tersebut.

Dilihat dari banyaknya peminat akan coklat yang tidak hanya dikonsumsi oleh anak muda saja maka fasilitas tersebut juga dirancang bagi orang dewasa untuk dapat menikmati berbagai fasilitas yang terdapat pada tempat tersebut. Fasilitas tersebut juga akan memperkenalkan berbagai macam coklat yang tidak hanya dapat dikonsumsi. Akan tetapi, juga dapat dinikmati orang



Gambar 1.1 Buah Kakao, Biji Kakao, dan Coklat  
 Sumber : www.google.com

melalui fasilitas kecantikan, kesehatan, kesenian dan berbagai macam fasilitas lain yang akan memanjakan pengunjung tempat tersebut. Selain itu, fasilitas ini juga dilengkapi dengan fasilitas workshop, retail dan kursus yang disediakan bagi pengunjung fasilitas tersebut.

## B. Rumusan Masalah

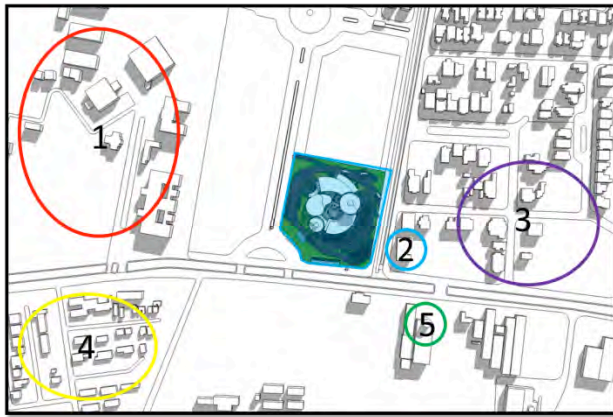
Bagaimana mendesain bentuk bangunan yang dapat mengekspresikan dan menginformasikan proses pengolahan coklat, sehingga bangunan ini mampu menjadi bangunan yang menarik sebagai fasilitas wisata?

## C. Tujuan Perancangan

Memperkenalkan manfaat dan bagaimana mengolah coklat yang baik kepada masyarakat.

II. URAIAN PENELITIAN

A. Lokasi Proyek



1. Universitas Hang Tuah

2. Rumah Sakit Onkologi



3. Perumahan Galaxy Bumi Permai

4. Universitas ITS Surabaya



5. Vita School

DATA SITE			
Alamat	: Jl. Arief Rahman Hakim	TLB	: 2 - 4 lantai
Luas Site	: ± 16.500 M2	GSB	:
Land Use	: Fasilitas Perniagaan - Jasa	Utara	→ 20 M
KDB	: 50 - 60% ( 9.909 M2 )	Barat	→ 8 M
KLB	: 120-240% (39.636 M2)	Timur	→ 15 M
		Selatan	→ 11,5 M

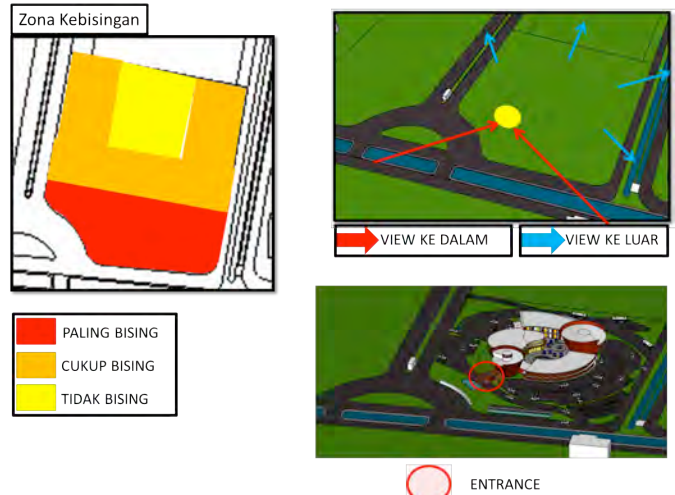


Gambar 2.1 Data Site

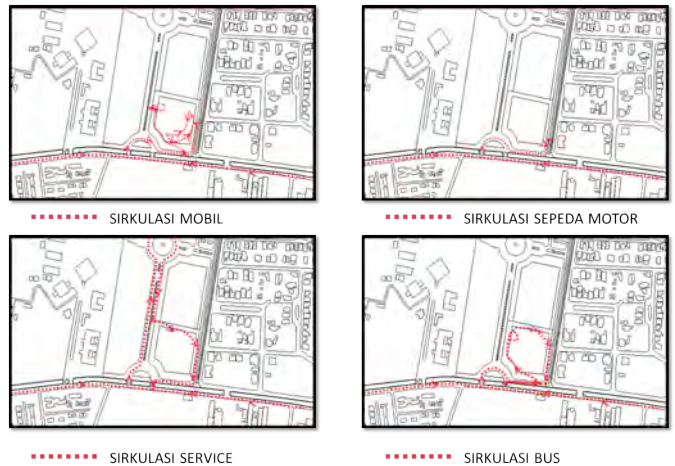
Lokasi proyek yang berada pada Surabaya Timur ini berada di jalan Arief Rahman Hakim karena pada kawasan tersebut merupakan kawasan yang sedang berkembang sehingga berpeluang sebagai tempat wisata. Selain itu, kawasan tersebut juga memiliki infrastruktur yang memadai yang mendukung fasilitas tersebut.

B. Analisa Site + Pembagian Zona

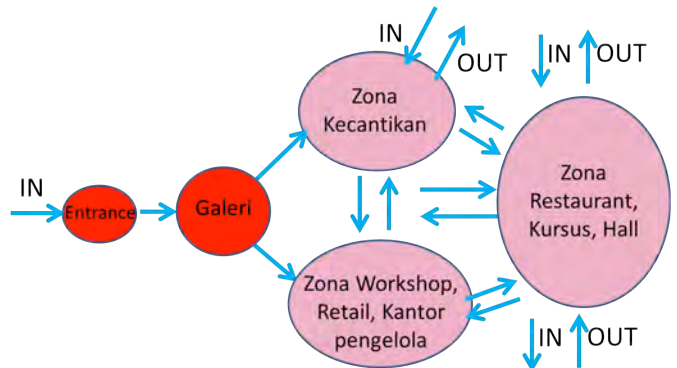
Pada bagian depan zona site tersebut merupakan zona yang memiliki tingkat kebisingan yang tinggi, sehingga analisa site pada kawasan tersebut terletak pada bagian tikungan site, karena merupakan area yang berpotensi untuk dapat diakses dengan mudah oleh pengunjung. Selain itu, area tikungan dipilih, karena memiliki tujuan untuk menghindarkan kemacetan.



Gambar 2.2 Analisa Site

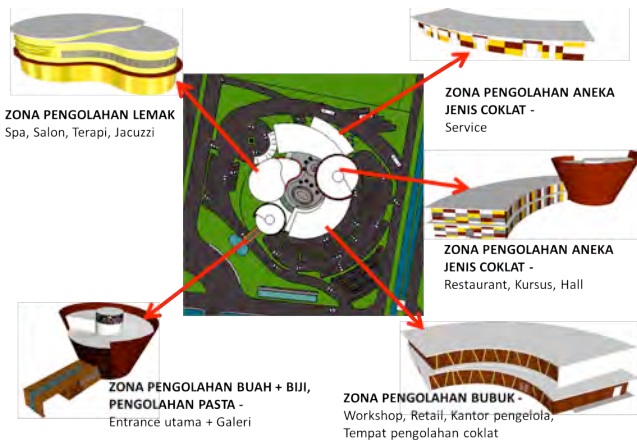


Gambar 2.3 Analisa Sirkulasi



Gambar 2.4 Program Ruang

Dari analisa diatas, maka program ruang pada site tersebut diterapkan melalui konsep proses pengolahan coklat sehingga dari sirkulasi tersebut dapat bercerita bagaimana proses mengolah coklat yang baik. Dari buah kakao yang dipetik lalu diambil bijinya dan dilakukan proses fermentasi dan setelah proses fermentasi telah selesai, maka segera dilakukan pencucian untuk menghentikan proses fermentasi. Lalu dimasukkan ke alat penggilingan dan inti biji kakao digiling hingga menjadi pasta coklat. Dari pasta coklat itu dilakukan proses pengepressan sehingga menghasilkan dua partikel yang terdiri dari lemak dan padatan coklat. Pemisahan partikel ini bertujuan untuk mengurangi lemak berlebih pada coklat. Dari pencampuran lemak dan bubuk coklat ini akan menimbulkan aneka ragam olahan coklat yang dapat dikonsumsi dan dinikmati dari berbagai kalangan usia.



Gambar 2.5 Pembagian Zoning

Pembagian zona diterapkan menurut fungsi dan konsep massa bangunan, sehingga pengunjung dapat memahami proses pengolahan coklat yang diterapkan dalam pembagian zona dalam bangunan tersebut. Urutan zona pertama merupakan zona pengolahan buah dan biji kakao yang merupakan *entrance* utama pada fasilitas tersebut dan diteruskan pada zona pengolahan pasta yang merupakan galeri dari fasilitas tersebut yang menceritakan asal coklat hingga menjadi aneka macam olahan (foto – foto, patung, dan lain sebagainya).

Pada zona ketiga dan keempat merupakan hasil dari pengepressan pasta coklat sehingga menghasilkan 2 partikel lemak dan bubuk. Sehingga zona pengolahan lemak coklat menjadi fasilitas kecantikan yang dapat memanjakan pengunjung dengan fasilitas – fasilitas seperti terapi kesehatan, salon, spa, sauna yang tentu saja menggunakan produk yang telah diolah dengan bahan baku lemak coklat yang telah divariasi sehingga pengunjung dapat mengetahui manfaat lemak coklat bagi kesehatan dan kecantikan tubuh.

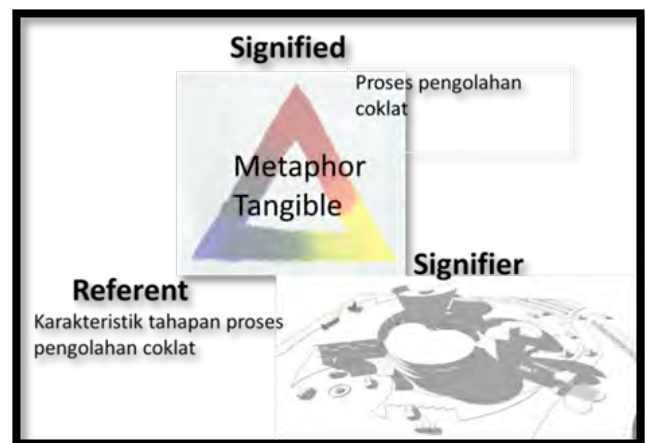
Begitu pula pada fasilitas zona pengolahan bubuk disesuaikan dengan olahan yang menggunakan bubuk

coklat yang lebih banyak dari pada lemak coklat. Sehingga fasilitas yang terdapat pada zona tersebut, seperti : workshop, retail, kantor pengelola dan tempat mengolah coklat.

Konsep pada pengolahan coklat yang sudah terpisah antara lemak + bubuk pun akhirnya diolah menjadi satu lagi. Hal tersebut dilakukan dengan tujuan agar kandungan lemak pada coklat yang dikonsumsi tidak terlalu banyak. Sehingga terbentuk fasilitas rumah makan, kursus, hall dan service yang melambungkan bahwa pada zona pengolahan lemak + bubuk coklat ini dapat dijadikan aneka jenis olahan coklat.

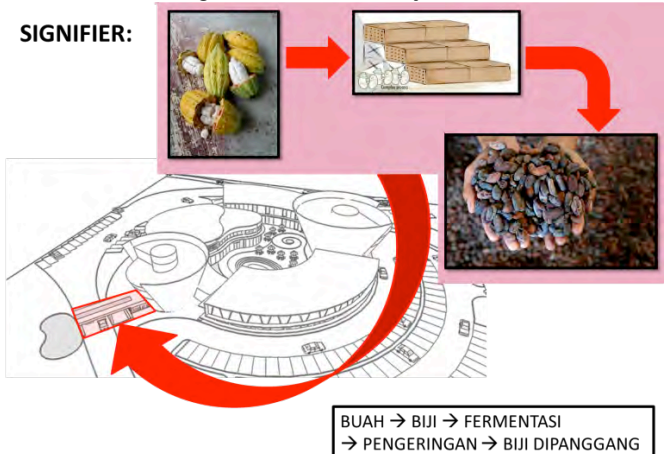
C. Pendekatan dan Konsep Desain

Untuk memberikan informasi kepada masyarakat bahwa fasilitas ini merupakan fasilitas pengolahan dan wisata kuliner coklat di Surabaya, maka fasilitas ini menggunakan pendekatan arsitektur simbolik. Dimana fasilitas ini juga ingin mengekspresikan proses pengolahan coklat sehingga dapat menarik minat pengunjung sebagai tempat wisata.



Gambar 2.6 Segitiga Simbolik – Pendekatan Metaphor Tangible

1. Zona Pengolahan Buah + Biji



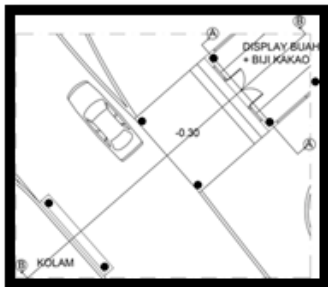
Gambar 2.7 Zona Pengolahan Buah + Biji



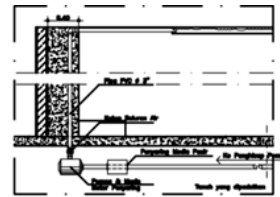
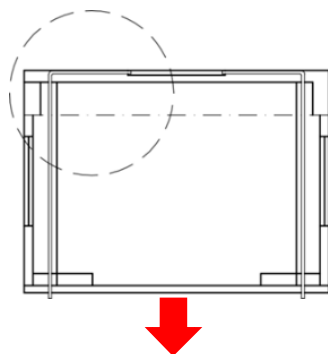
Gambar 2.8 Air yang Terdapat pada Atap di Bagian Entrance

Pada Zona Pengolahan Buah dan Biji merupakan zona Entrance dimana Zona tersebut bercerita mengenai proses buah Kakao yang dipetik lalu diambil bijinya. Biji kakao yang sudah diambil akan dimasukkan pada peti untuk difermentasi. Proses fermentasi ini akan memakan waktu selama 5 – 7 hari. Setelah proses fermentasi ini berakhir maka harus segera dilakukan pencucian untuk menghentikan fermentasi biji kakao. Setelah biji kakao dicuci maka biji kakao dikeringkan dengan bantuan sinar matahari untuk mendapatkan mutu yang baik. Lalu biji yang sudah kering akan dilakukan proses pemanggangan. Hal tersebut dilakukan secara linier.

Penerapan konsep pada bangunan tersebut terlihat dari massa bangunan yang terlihat linier (gambar 2.2) dan pada gambar 2.3 menunjukkan bahwa bangunan tersebut memiliki air yang terdapat pada atap yang menunjukkan bahwa terdapat proses menghentikan fermentasi yang dilakukan dengan cara biji yang dicuci dengan air. Detail pada air yang terdapat pada atap ini terlihat, sebagai berikut :



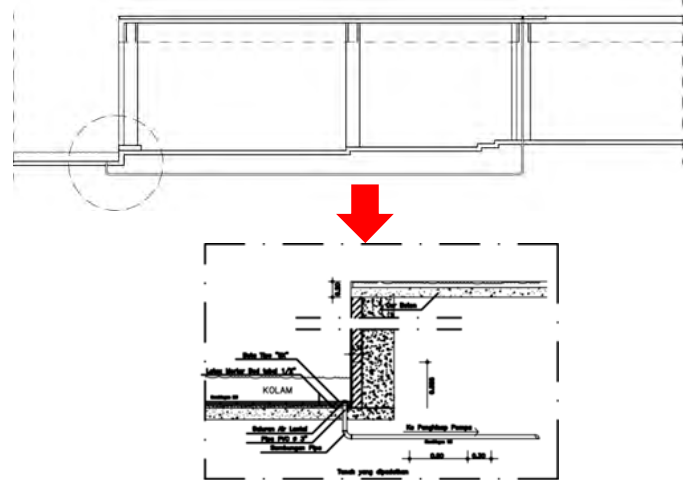
Gambar 2.9 Denah Pada Zona Entrance



Detail A (Kolam Berlapis Bata-Kanopi)

Gambar 2.10 Potongan A-A dan Detail A

Pada detail yang terdapat pada gambar 2.5 ini merupakan penggambaran yang menggambarkan dari penghisap pompa terdapat media penyaring pasir, lalu dari penghisap pompa disalurkan ke filter penyaringan dan di pompa ke atas atap untuk menyalurkan air.



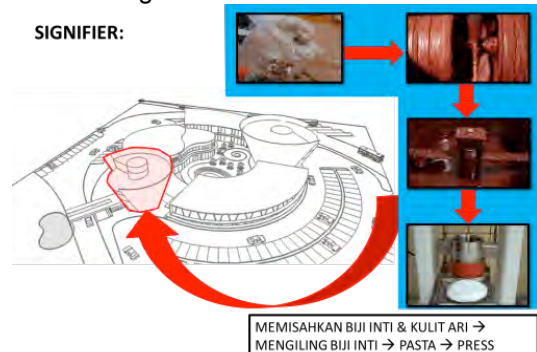
Detail B (Kolam Berlapis Bata-Kanopi)

Gambar 2.11 Potongan B-B dan Detail B

Lalu air dari atap yang jatuh ke kolam akan dibawa masuk ke penghisap pompa untuk di salurkan atas atap dan hal tersebut dilakukan secara terus menerus.

## 2. Zona Pengolahan Pasta

SIGNIFIER:



MEMISAHKAN BIJI INTI & KULIT ARI →  
MENGILING BIJI INTI → PASTA → PRESS

Gambar 2.12 Zona Pengolahan pasta



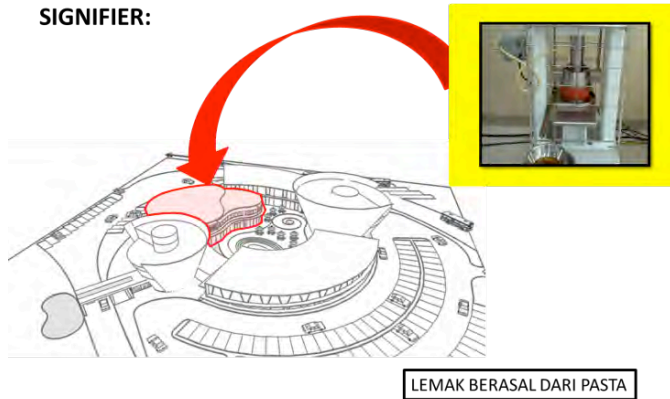
Gambar 2.13 Penerapan Konsep Pada Pengolahan Pasta

Pada zona pengolahan pasta ini merupakan pemisahan dari biji inti dan kulit ari setelah proses pemanggaan lalu biji inti digiling hingga menjadi pasta lalu dipress untuk menjadi dua partikel lemak dan coklat (gambar 2.7). Sehingga bentuk massa bangunan pada zona ini menyerupai alat penggilingan pasta coklat.

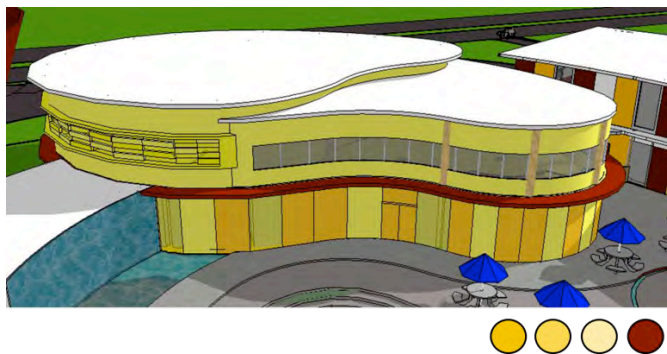
Penerapan konsep pada pengolahan pasta yang terdapat pada massa bangunan tersebut terdapat pada warna yang menyerupai warna biji kakao yang belum disangrai dan biji yang sudah disangrai. Selain itu, konsep tersebut diterapkan pada massa bangunan yang terletak pada mahkota bangunan. Konsep yang diterapkan merupakan billboard digital yang berputar yang melambangkan proses penggilingan biji kakao hingga menjadi pasta coklat.

3. Zona Pengolahan Lemak

SIGNIFIER:



Gambar 2.14 Zona Pengolahan Lemak



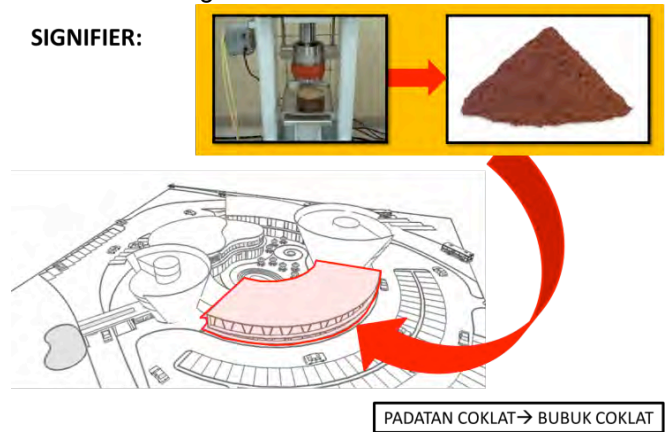
Gambar 2.15 Penerapan Konsep Pada Pengolahan Lemak

Pada zona pengolahan lemak ini merupakan lemak yang berasal dari pasta yang sudah di press dan karakter lemak ini bersifat plastis, sehingga bentuk massa bangunan dibuat plastis.

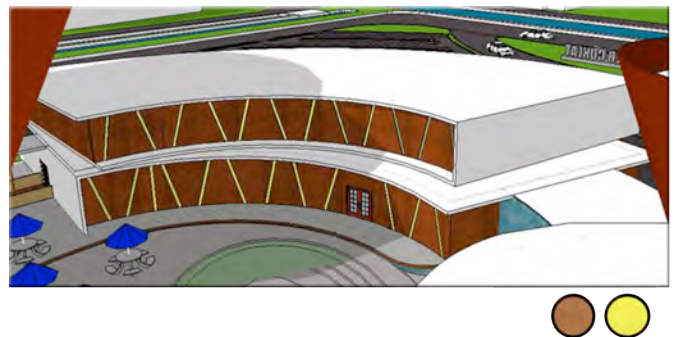
Gradasi warna kuning yang diterapkan pada massa bangunan tersebut melambangkan warna lemak dan pada sosoran terdapat warna coklat yang melambangkan padatan coklat yang ikut terbawa dalam proses pengepressan dari pasta coklat. Sehingga hal tersebut memperkuat konsep pada zona pengolahan lemak.

4. Zona Pengolahan Bubuk

SIGNIFIER:



Gambar 2.16 Zona Pengolahan Bubuk



Gambar 2.17 Penerapan Konsep Pada Pengolahan Bubuk

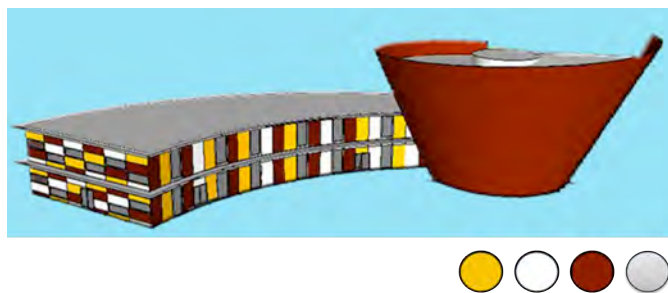
Pada zona pengolahan bubuk merupakan bentuk dari pengepressan pasta coklat yang terbentuk menjadi padatan coklat. Lalu padatan coklat tersebut digiling hingga menjadi bubuk coklat. Sehingga pada massa bangunan ini terlihat padat dan bergeser pada lantai 2 yang melambangkan padatan coklat yang mengalami pergesekan dalam proses penggilingan.

Penerapan konsep pada fasad massa bangunan ini memakai material berbahan kasar yang melambangkan butiran bubuk coklat yang telah digiling. Dan pada fasad bangunan tersebut terdapat garis miring-miring yang melambangkan padatan coklat yang terpisah dan lemak coklat yang ikut terbawa pada saat dipress, sehingga fasad tersebut menggunakan material kaca berwarna kuning dan terlihat seperti pecahan padatan coklat.

5. Zona Pengolahan Lemak + Bubuk



Gambar 2.18 Zona Pengolahan Lemak + Bubuk



Gambar 2.19 Penerapan Konsep Pada Pengolahan Lemak + Bubuk

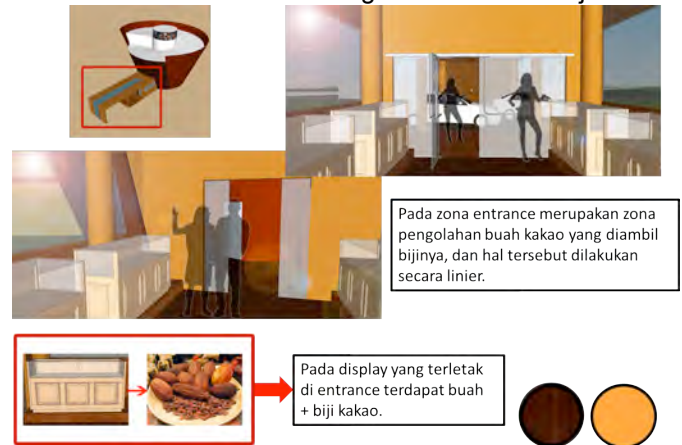
Pada zona pengolahan lemak + bubuk ini merupakan pencampuran lemak dan bubuk yang dapat diolah sebagai aneka macam jenis pengolahan.

Penerapan konsep pada massa yang terdiri dari pencampuran lemak dan bubuk terlihat dari bentuk massa yang tergabung menjadi satu antara bentuk massa yang plastis (lemak) dan terdapat bagian yang sedikit kaku (padatan bubuk coklat). Selain itu, pada massa tersebut terlihat dari penggunaan warna yang terdapat pada fasad bangunan ini.

D. Pendalaman Karakter Ruang

Fasilitas ini bertujuan untuk merubah paradigma masyarakat mengenai coklat melalui edukasi. Akan tetapi, edukasi membutuhkan proses yang bertahap, sehingga pendalaman karakter ruang yang dipilih merupakan karakter ruang yang bersifat *sequence*. Karakter ruang yang terdapat pada setiap ruangan ini bercerita mengenai karakteristik proses pengolahan coklat yang diceritakan secara bertahap agar pengunjung dapat memahami setiap cerita proses pengolahan coklat dan mengenal manfaat dan informasi mengenai coklat. Dari karakter ruang yang dirancang ini, memiliki tujuan untuk menarik minat pengunjung yang datang dan memahami fasilitas yang terdapat didalam massa bangunan tersebut.

1. Pendalaman – Zona Pengolahan Buah + Biji



Gambar 2.20 Pendalaman Karakter Ruang – Entrance

2. Pendalaman – Zona Pengolahan Pasta



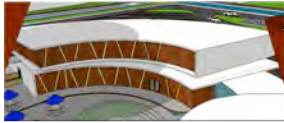
Gambar 2.21 Pendalaman Karakter Ruang – Galeri

3. Pendalaman – Zona Pengolahan Lemak

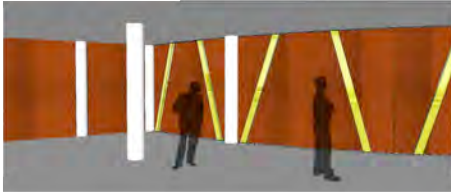


Gambar 2.22 Pendalaman Karakter Ruang – Ruang Tunggu, Jacuzzi, Ruang Spa

4. Pendalaman – Zona Pengolahan Bubuk



Karakter ruang yang diterapkan pada ruangan tersebut terkesan lapang dan luas yang melambangkan karakter bubuk coklat yang ringan. Pada bagian dinding juga terdapat garis miring yang melambangkan bahwa bubuk coklat masih memiliki kandungan lemak yang terbawa dalam proses pengepresan.



Material yang digunakan merupakan material yang menyerupai tekstur bubuk coklat yang terletak pada dinding untuk menciptakan kesan dari karakter bubuk coklat. Pada kaca berwarna kuning ini melambangkan lemak coklat.



Gambar 2.23 Pendalaman Karakter Ruang – Tempat Mengolah Coklat

5. Pendalaman – Zona Pengolahan Lemak + Bubuk



Karakter ruang pada zona ini beraneka ragam jenis dan terdiri dari pencampuran lemak coklat dan bubuk coklat.

Material yang digunakan pada zona tersebut memiliki banyak variasi untuk menunjukkan bahwa hasil pengolahan campuran bubuk coklat + lemak coklat dapat digunakan menjadi berbagai macam jenis olahan.



Gambar 2.24 Pendalaman Karakter Ruang – Tempat Mengolah Coklat

III. KESIMPULAN

Fasilitas pengolahan dan wisata kuliner coklat di Surabaya ini dirancang untuk mengembangkan cara pengolahan dan mutu coklat, serta memperkenalkan manfaat coklat kepada masyarakat. Sehingga mutu coklat yang berada di Indonesia tidak kalah dengan coklat luar negeri. Apalagi potensi pengembangan coklat di Surabaya ini sangat besar.

Proyek “Fasilitas Pengolahan dan Wisata Kuliner Coklat di Surabaya” ini dirancang dengan menggunakan pendekatan arsitektur simbolik dengan tujuan agar dapat memberi informasi kepada masyarakat melalui wajah bangunan fasilitas tersebut, sehingga bangunan dapat menjadi tempat wisata yang mengekspresikan karakteristik proses pengolahan coklat. Selain itu, fasilitas ini dibentuk dengan tujuan untuk mengenalkan manfaat dan cara pengolahan coklat yang baik kepada masyarakat untuk dapat mengembangkan salah satu

jenis komoditi unggulan yang terdapat di Indonesia. Fasilitas ini dibentuk bagi berbagai kalangan masyarakat dengan tujuan untuk mengembangkan berbagai jenis olahan coklat di Indonesia. Selain itu, fasilitas ini terdapat fungsi ruang yang beraneka ragam, sehingga fasilitas ini dilengkapi oleh pendalaman karakter ruang yang berbeda – beda tergantung fungsi ruang yang terdapat pada fasilitas ini.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis R.K. mengucapkan terima kasih kepada Tuhan Yesus Kristus dan juga orangtua yang telah senantiasa mendukung dan mendoakan penulis secara material dan non material. Penulis R.K. juga mengucapkan terima kasih kepada :

1. Christine Wonoseputro Wiradinata, S.T., MASD. Selaku mentor utama penulis yang dengan sabar memberikan masukan dan dukungan kepada penulis dalam proses penyelesaian tugas akhir ini.
2. Ir. ST. Kuntjoro Santoso, M.T. dan Ir. Riduan Sukardi, M.T. selaku mentor pembimbing penulis yang dengan sabar memberikan masukan dan dukungan kepada penulis dalam proses penyelesaian tugas akhir ini.
3. Ce Susan dan keluarga yang membantu proses pencarian data pada proyek akhir ini.
4. Pihak *Chocolate School* yang menjawab dan memberikan informasi untuk setiap pertanyaan mengenai coklat dari proyek akhir ini.
5. Pihak *Pipiltin Cocoa* yang menjawab dan memberikan informasi untuk setiap pertanyaan mengenai coklat dari proyek akhir ini.
6. Josephine Hardjawikarta dan Cahyo Gustinov selaku kelompok kecil selama tugas akhir.
7. Stephanie Santoso, Stephanie Tandian, Stephen Yona, Neria Novinda, Yurike Natasia, Lani Senjaya, Nita Setiawati, Wendy Wijaya dan semua teman seperjuangan TA 69 yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu. Dimana bantuan, saran, kritik, dukungan, dan kebersamaan yang diberikan sangat membantu dan menguatkan.
8. Pihak - pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang turut andil dalam penyelesaian tugas akhir ini.

Akhir kata penulis mohon maaf atas kekurangan dalam penulisan tugas akhir ini dan penulis dengan senang hati menerima kritik dan saran yang membangun bagi penulis dikemudian hari. Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi rekan-rekan mahasiswa.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alder, D. & Tutt, P. (1979). *New Metric Handbook: Planning and Design Data*. London : Architectural Press.
- Crosbie, M. J. & Watson, D. (1997). *Time-Saver standards for Architectural Design*. New York: McGraw-Hill.
- Neufert, E. & Neufert, P. (2000). *Neufert Architect's data*. Oxford : Blackwell Science Ltd.
- Stein, B. & Reynolds, J. S. (2005). *Mechanical and Electrical Equipment for buildings*. New Jersey : John Wiley & Sons.
- Tanuhadi, Louis. (2012). *Chocology*. Jakarta : PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Wikipedia (25 Mei, 2013). *Coklat* Retrieved July 21, 2013, from <http://id.wikipedia.org/wiki/Cokelat>.
- Youtube ( 2013). *Busana Coklat di Peragaan Busana World Chocolate Wonderland* Retrieved Jan 22, 2013, from <http://www.youtube.com/watch?v=o6jiji7fDDc>
- Syamsir, Elvira. (2011). *Mengenal Proses Pembuatan Coklat* Retrieved 22 Febuari, 2011, from <http://ilmupangan.blogspot.com/2011/02/mengenal-proses-pembuatan-coklat.html>
- Yudanto, Kurnia. (2012). *Mengenal Coklat Yang Sering Dinikmati*. Retrieved 22 Mei, 2012, from <http://www.ketemuinfo.com/2012/05/mengenal-yang-sering-dinikmati.html>
- Wilson, Philip. K. & Hurst, W. Jeffrey. (2012). *Chocolate as Medicine*. Retrieved July, 2013, from <http://www.rsc.org/shop/books/2012/9781849734110.asp>
- Youtube (2011). *Cocoa Powder Process in Indonesia*. Retrieved Jul 18, 2011, from <http://www.youtube.com/watch?v=kBTCUMVfKZQ>
- Youtube (2011). *Artisan Cocoa Butter Press Operating Instructions*. Retrieved Sep 1, 2011, from <http://www.youtube.com/watch?v=HzcN3cbikzA>
- Youtube (2011). *Cacao, Cocoa oil extration, cacao butter, cacao butter, cacao press*. Retrieved May 17, 2011, from <http://www.youtube.com/watch?v=MydQIOypJDY>
- Youtube (2012). *Cacao Prieto Chocolate Making Process*. Retrieved Feb 8, 2012, from [http://www.youtube.com/watch?v=wM98qk4iT\\_4](http://www.youtube.com/watch?v=wM98qk4iT_4)